

酒肴と逸品
 こだわり和酒・ワインなど取り揃えております

豆腐 ゆかり酢	700円迄
自家製 漬物	800円迄
鮎の低温調理	1,500円迄
和牛のしぐれ煮	1,200円迄
天草黒毛和牛ホルモン煮込み	900円迄
蟹の甲羅焼き	時 価
本日の生麩	900円迄
産地直送の根菜と野菜のサラダ	1,600円迄
生湯葉サラダ	1,300円迄
蒸し野菜	1,280円迄

造里

造里 冷たい出汁に添えて	1人前 1,800円迄
南蛮醤油、塩ポン酢	

石垣瓦焼

特別注文 石州瓦の器にて

厳選野菜の炭火焼き	1,900円迄
産直海鮮炭火焼き	2,800円迄
藻塩、トマトケツカソース、レモン添え	
キンキの炭火焼き	
平目の炭火焼き	

※仕入状況で本日のお魚 ご注意ください

天草産黒毛和牛の炭火焼き	2,800円迄
--------------	---------

山葵、藻塩、国産マスタード添えて

内もも クリミ ※入荷状況で他の部位 ご注意ください

食事

天草和牛の土鍋ご飯	1人前 1,800円迄
名物 石垣藻うどん	1,480円迄
二種のたれ	



※写真はイメージです。 ※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

要予約

コース



季節を感じる
 和のコース
 大切なお食事
 接待・お祝いに

栗 舞 (全六品) 6600円

組子木箱 彩り前菜盛り
 産地直送 鮮魚のお造り
 季節野菜の逸品
 岩中豚の炭火焼き
 名物 石垣藻うどん
 本日の甘味



栗 吉 (全六品) 8800円

組子木箱 彩り前菜盛り
 産地直送 鮮魚のお造り
 旬魚と季節野菜の焼物
 熊本県天草産和牛の炭火焼き
 本日の土鍋ご飯 香物留碗
 本日の甘味



栗 華 (全七品) 11,000円

季節のすり流し
 組子木箱 彩り前菜盛り
 産地直送 鮮魚のお造り
 旬魚の焼物
 熊本県天草産和牛の炭火焼き
 藻うどんと土鍋ご飯
 本日の甘味



営業時間

Lunch 11:30~14:30 L.O14:00

Dinner 17:30~21:30 L.O20:30 (火~木)

Dinner 17:30~22:30 L.O21:30 (金・土)

定休日

日・祝・月

ご予約 03-5337-6590

ホテルローズガーデン新宿 割烹 栗吉